

PETITE HISTOIRE DE ...

LE PAIN DE THOIRY

Les règlements administratifs ne datent pas d'hier... En voici un témoignage, vieux de 150 ans : ainsi, le vicomte de Machault, maire de Thoiry, prend, le 16 juin 1846 un arrêté visant, en 13 articles, à réglementer la production et la qualité du pain, en vertu de ses pouvoirs municipaux. En voici quelques extraits :

Arrêté sur la boulangerie.

« Nous, maire de la commune de Thoiry, vu les lois du 16 et 24 août 1790 (titre 2, art.3) et du 19 et 22 juillet 1791 (titre 2, art.30), celle du 18 juillet 1837 sur les attributions municipales, les articles 471 et 479 du code pénal, considérant que l'exercice de la boulangerie exige une surveillance spéciale, que l'autorité locale doit y pourvoir tout en conciliant avec les droits de l'industrie et du commerce, arrêtons : »

- **Les premiers articles réglementent les poids légaux en vigueur et le mode de vente du pain :**

« Art.1 : A partir du 1er juillet 1846, les boulangers seront tenus de fabriquer dans cette commune des pains de ½ kg, 2 et 4 kg, soit en pain blanc, soit en pain bis.

Art.2 : A compter de la même époque, le pain sera vendu au poids et non à la pièce, les boulangers auront à cet effet sur leurs comptoirs des balances et un assortiment de poids légaux dûment poinçonnés, ils devront peser en le livrant le pain qu'ils vendront sans qu'il soit besoin d'aucune réquisition de la part de l'acheteur. »

- **Un peu plus loin, c'est la responsabilité personnelle du fabricant qu'on envisage :**

« Art.6 : Chaque boulanger est tenu de marquer son pain de la lettre initiale de son nom. »

- **La sécurité n'est pas oubliée :**

« Art.8 : Les boulangers sont également tenus d'avoir un emplacement isolé pour les approvisionneurs de fagots et de bourrées de manière à prévenir en cas d'incendie tout danger de communication de feu.

Art.9 : Il sera fait au moins une fois chaque année une visite de tous les fours existants dans la commune. Ceux qui seraient en mauvais état seront réparés ou démolis si le cas l'exigeait ».

- **Cela va assez loin ; qu'on en juge plutôt :**

« Art.10 : Les cheminées des fours des boulangers seront ramonées au moins quatre fois par an aux mois de janvier, avril, juillet et octobre. »

Fait en mairie de Thoiry, le 15 juin 1846.

Le maire, le vicomte de Machault. »

Ce texte d'archives tend à prouver que le pain, aliment de base jusqu'à une date récente, sujet de famine quand il venait à manquer, germe d'émeute quand il enchérissait, a toujours été objet de contrôles vigilants de la part des autorités.

Et si notre consommation en pain tend régulièrement à baisser (de 600 grammes quotidiens par habitant en 1880 on est passé à seulement 160 grammes en 1992), et alors que le savoir-faire associé à sa fabrication continue de valoir un grand renom à notre pays, notre goût pour le pain (blanc), lui, n'a pas diminué. Une boulangerie artisanale de qualité continue heureusement à vivre et représente pour la communauté une vraie richesse...

Aussi, bienvenue à nos nouveaux boulangers !

Etienne Pattou